

# Cremige Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch



500 g Hackfleisch hier gemischtes	
3 Stangen Lauch	
2 Zwiebeln	
1 Knoblauchzehe	
200 g Schmelzkäse	
200 g Schmelzkäse Kräuter	
300 g Frischkäse	
1,5 l Gemüsebrühe	n.B. Muskatnuss
n.B. Salz	n.B. Café de Paris Gewürz
n.B. Pfeffer	Öl zum Anbraten

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und danach in feine Stücke schneiden.
2. Lauch halbieren, gründlich waschen, trocknen und in kleine Stücke schneiden.
3. Etwas Öl in einem Topf erhitzen.

## Zubereitung

1. Hackfleisch im mit Öl erhitzen Topf scharf anbraten.
2. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und ebenfalls kurz mit anbraten.
3. Lauch in den Topf geben.
4. Schmelzkäse und Frischkäse ebenso hinzugeben.
5. Mit Gemüsebrühe auffüllen bis alles bedeckt ist. Das sind bei mir ca. 1,5 Liter.
6. Alles gut umrühren und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder mal umrühren und nachschauen, ob der Lauch noch gut zu erkennen ist. Achte darauf, dass du den Lauch nicht verkochst. Daher lieber etwas kürzer, als zu lang köcheln lassen.
7. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Hier passt auch wunderbar etwas Cafe de Paris Gewürz dazu.